



육류

육류

HPP는 United States Department of Agriculture(USDA) & Food Safety and Inspection Service(FSIS)에서 가장 안전한 식품 가공법으로 채택되었습니다.

유통기한 뿐만 아니라, 제품 본연의 색상과 맛, 품질 또는 변질되지 않습니다. 제품의 크기, 모양, 무게 및 부피에 제한되지 않고 거의 모든 제품에 적용이 가능합니다. Raw whole meat 또는 Sliced, Diced 제품들을 비닐 또는 플라스틱과 같은 유연한 소재로 진공 포장하여 HPP용기에 넣은 후 높은 수압으로 가압이 진행됩니다.

이 때 제품에 가해지는 압력은 모든 방향(등압)으로 적용받기 때문에 제품 본연의 형태는 변하지 않습니다.

유통기한 연장

밀봉된 육가공 제품들을 5,000 Bar~6,000 Bar(500 MPa~600 MPa)의 압력으로 약 3~10분 가량 유지하면, 독성 및 육류의 부패를 일으키는 미생물과 병원균들이 현저히 감소하여 유통기한이 증가하게 됩니다.



육류 종류에 따른 HPP 사용 목적

Raw whole meat

가축의 육류 본연의 품질을 변형시키지 않고 유통 기한을 늘릴 수 있습니다.

물(수압)을 사용하여 간편하며, 안전한 방식으로 구동되는 HPP는 육류 품질 및 신선도를 유지 시킬 수 있습니다.

사용 목적에 따라 사용 압력을 다르게 할 수 있습니다.

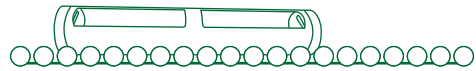


Sliced & Diced

잘게 썰려있는 1차 가공된 육류들은 형태와 부피때문에 2차 가공(살균)의 문제가 되는 경우가 많이 있습니다. HPP 기술은 형태, 크기와 무게에 제한 없이 적용이 가능합니다.

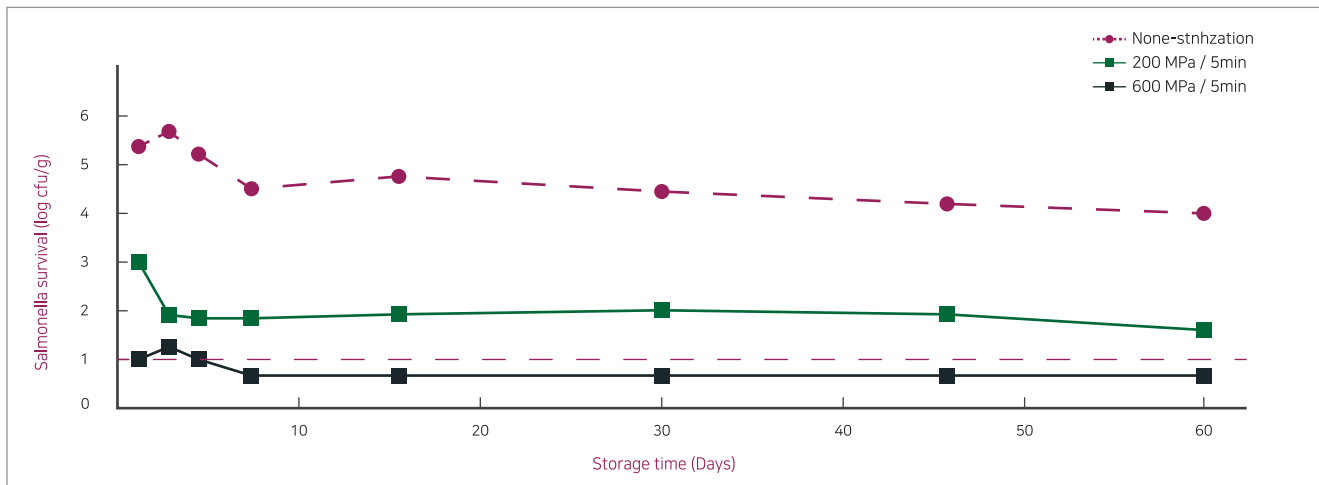


Dry & Cured Meat



HPP 기술은 열을 사용하는 방식과는 달리 제품의 입자를 손상시키지 않기 때문에 보다 높은 품질의 제품을 소비자에게 제공할 수 있습니다.

식중독 균인 Salmonella & Listeria와 같은 균을 HPP 기술을 사용하여 현저히 줄일 수 있습니다.



< 초고압 처리에 따른 살모넬라 균 수 >

Conclusion

리스테리아, 대장균, 살모넬라 등 유해 성분에서 식품의 안전성을 보장, 육류 유통 및 장기간 보존이 용이합니다.